

Herzlich willkommen bei uns im Gasthaus Stern

Ein Gasthaus – eine Familie – seit 1919 – ein starkes Team!

Hermann und Annette Hörmann führen eine Tradition weiter, welche schon jahrzehntelang vorgelebt wurde. In den Sternen nach Reute zu kommen bedeutet, mit Herzlichkeit empfangen zu werden und unser größtes Anliegen ist die Zufriedenheit der Gäste.

Seit 1990 sind wir, die Familie Hörmann mit unserem Sternen-Team, bemüht unseren Gästen einen möglichst angenehmen und schönen Aufenthalt in unserem Haus zu bieten. Dabei wollen wir dem Gast eine Atmosphäre vermitteln, die ihn von seinen Sorgen und Nöten befreit und ihn spüren lässt, dass bei uns auf dem Land die Welt noch in Ordnung ist.

Mit unserem Wissen und Können führen wir die traditionelle, regionale und schwäbische Küche sowie die oberschwäbische Gastfreundlichkeit weiter. Dabei setzen wir sehr auf die Regionalität der Produkte und unserer Partner.

Ihr Besuch ist Dank und Lob unserer Arbeit und gibt uns Ansporn immer wieder steigender Anforderungen entgegenzutreten.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind – genießen Sie den Aufenthalt.

Ihre Familie Hörmann mit einem starken Team.



Öffnungszeiten und Kontakt

Familie Hörmann
Kümmerazhofer Straße 2
88339 Bad Waldsee-Reute

info@gasthausstern.de
www.gasthausstern.de

Mittwoch & Donnerstag 11.00 – 14.00 und 17.00 – 22.30 Uhr
Freitag & Samstag 11.00 – 14.00 und 17.00 – 23.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage 11.00 – 14.00 und 17.00 – 21.30 Uhr
Küchenzeiten weichen davon ab

Ruhetage: Montag & Dienstag

📌 Jeden letzten Sonntag-ABEND im Monat geschlossen.

**Empfehlenswert: unser Mittagstisch
von Mittwoch bis Freitag
mit einem Mittagsmenü zum günstigen Preis!**

Speisekarte

Warme Küche / Küche-Zeiten

von **Mittwoch bis Sonntag**

von 11.30 Uhr - 13.45 Uhr

und von 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Heiße Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{3,4}	5,10 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Brätknödel und Backerbsen ^{2,3,4}	5,40 €
Oma's Suppentopf mit Brätknödel und Kräuterflädle ^{2,3,4}	6,70 €

Bunte Salat-Variationen

Kleiner bunter Salatteller – mit Salaten der Saison und hausgemachter Vinaigrette	5,20 €
Großer bunter Salatteller – mit Salaten der Saison und hausgemachter Vinaigrette	9,80 €
Chicken-Nuggets – Salatplatte mit panierten Hähnchenfilets und hausgemachtem Kräuterquarkdip	14,80 €
Vital – Salatplatte mit gebratenen Hühnchenbruststreifen und frischer Früchtegarnitur	14,80 €
Fitness – Salatplatte mit zartem Rumpsteak (180-200 gr.) und hausgemachter Kräuterbutter für Fleischliebhaber servieren wir gerne 250 gr. 3,50 € / 300 gr 5,00 € Aufpreis	21,50 €

Zu allen Salatplatten reichen wir frisches Brot von der Bäckerei



In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Warme Speisen – unsere „Klassiker“

...vom Schwein

Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites und buntem Salatteller	14,20 € 17,70 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit knackigen Pommes Frites und buntem Salatteller	13,70 € 17,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	14,20 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit großem buntem Salat	15,20 €

...vom Rind

Unser Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Frank in Reute. Die Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von 180-200 gr., für Fleischliebhaber servieren wir gerne 250 gr. mit 3,50 € oder 300 gr. Rumpsteaks mit 5,00 € Aufpreis.

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebeln	25,20 €

Echt schwäbische Gerichte

Schwabentöpfe mit drei zarten Schweinemedallions vom Grill auf hausgemachten Kässpätzle, mit feiner Cognac-Rahmsoße und buntem Salatteller	17,40 € 20,90 €
--	--------------------

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Gefüllter Saumagen 17,80 €
 nach Art des Hauses, mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße,
dazu bunter Salatteller

Hausgemachte Maultaschen 14,80 €
 mit Röstzwiebeln, etwas Rinderbouillon
dazu bunter Salatteller

Weitere Köstlichkeiten . . .

Grillteller
 mit zarten Fleischstücken vom Rind, Schwein und Hühnchen mit
 hausgemachter Kräuterbutter, Würstchen, knusprigen Pommes Frites
und buntem Salatteller 17,40 €
 20,90 €

Ein Paar Bratwürste „Gschlagene“ 11,80 €
mit buntem Salatteller und Brot vom Bauernlaib

Leckeres auch ohne Fleisch – vegetarisches & veganes

Bitte beachten Sie, nicht alle Salate sind vegetarisch - Sprechen Sie bitte mit unseren ServicemitarbeiterInnen

Hausgemachte Kässpätzle 14,20 €
 mit selbstgemachten Röstzwiebeln **dazu**
 bunter Salatteller



Veganes pikantes Curry-Gemüse mit Basmati-Reis 13,80 €
 mit hausgemachter Currysoße auf Kokosmilch-Basis.
 ⓘ für Allergiker geeignet. Laktosefrei & glutenfrei.

Wahlweise mit „Hühnchenbrustfilet-Streifen“ 17,60 €

Wahlweise mit „hausgemachten Dinkel-Grünkernküchlein“ 17,60 €

In unseren Salaten können 2,3,4,5,6,8 enthalten sein.

In unseren Soßen können 2,3,4,5,8 enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Folgende Beilagen können Sie auch zusätzlich bestellen:

Bitte beachten Sie, Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Hauptgericht erhältlich

1 Portion	Hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Basmatireis	je 4,50 €
1 Portion	Hausgemachte Kässpätzle, Bratkartoffeln, Buntes frisches Gemüse	je 5,20 €
1 Beilagensalat	– mit verschiedenen Salaten der Saison	3,50 €

Seniorenportion / Kleine Portionen

Alle unsere Hauptgerichte sind abzüglich 1,50 Euro
als Seniorenportionen erhältlich.

Beilagen-Umbestellung

Beilagen umbestellen ist bei uns kein Problem, wir berechnen
lediglich 1,- € Aufpreis / bei Kässpätzle 1,90 €.

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Kleine Gerichte & Vesper

von 17.00 Uhr - 21.30 Uhr (sonntags bis 21.00 Uhr)

Wurstsalat – klassisch ⁹ aus Schinkenwurst, mit Brot	10,50 €
Schwäbischer Wurstsalat ⁹ gemischt mit Schinken- und Schwarzwurst und Brot	10,80 €
Schweizer Wurstsalat ⁹ mit Emmentaler-Käse und Brot	10,80 €
Frauen-Wurstsalat ⁹ Wurstsalat umlegt mit verschieden bunten Salaten und Brot	13,80 €
Männer-Wurstsalat ⁹ mit schwäbischem Wurstsalat aus Schwarzwurst und Schinkenwurst, Kartoffel- und Blattsalate und Limburger Käse, dazu Brot	13,80 €

Zu allen oben genannten Wurstsalaten reichen wir frisches Brot von der Bäckerei



Folgende Beilagen passen gut zu Ihrem Vesper!

Bitte beachten Sie, diese Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Vesper erhältlich

1 Portion	Pommes Frites, Kartoffelkroketten	je 4,50 €
1 Portion	Limburger Käse („Saurer Käs“) oder Bratkartoffeln	je 5,20 €

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Kinderkarte

Wir servieren alle Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen



Kindersalat		3,50 €
Kinder- Chicken Nuggets mit Pommes		5,90 €
Kinder- Schnitzel mit Pommes		5,90 €
Kinder-Pommes mit Ketchup oder Majo		5,20 €
Kinder-Spätzle mit Soße		5,20 €
Kinder-Kässpätzle		6,00 €
Kinder-Eis-Schale		4,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
 schöne Stunden bei uns im Restaurant!

Ihre Familie Hörmann und das Sternen-Team

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁵ geschwefelt

⁶ geschwärzt

⁷ gewachst

⁸ mit Süßungsmittel

⁹ mit Phospat

¹⁰ coffeinhaltig

¹¹ chininhaltig

Lieber Gast !
 Informationen über Zutaten
 in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten
 auslösen können, erhalten Sie auf
 Nachfrage bei unseren
 ServicemitarbeiterInnen !

In unseren Salaten können ^{2,3,4,5,6,8} enthalten sein.

In unseren Soßen können ^{2,3,4,5,8} enthalten sein.

Nähere Informationen zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte.

Eis- und Dessertkarte – „Sommer-Saison“

<p>Eis-presso 1 Kugel Vanilleeis mit Sahnetupfer plus 1 Espresso</p>		<p>4,50 €</p>
<p>Hausgemachtes Panna cotta mit Fruchtspiegel und frischen Früchten der Saison</p>		<p>6,40 €</p>
<p>1 Kugel Eiscreme n. Wahl jede weitere Kugel 1 Port. Sahne 1 Port. Eierlikör, Baileys, Schokosauce</p>		<p>2,30 € 1,60 € 0,80 € 1,50 €</p>
<p>Früchtebecher mit Früchten der Saison 3 Kugeln Eiscreme mit frischem Obstsalat und Sahnehaube</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Erdbeerbecher mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereiscreme und Sahnetupfer</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Bananensplit Bananenhälften mit Schoko- und Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Heiße Himbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube</p>		<p>7,20 €</p>
<p>Walnussbecher „California“ Eiscreme Walnuss und Vanillegeschmack, edelste Walnüsse mit Karamellsoße und Sahne</p>		<p>7,60 €</p>
<p>Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis in Kaffee und Sahne</p>		<p>6,20 €</p>
<p>Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis in Schokolade mit Sahne</p>		<p>6,20 €</p>
<p>Kinder-Eis-Schale</p>		<p>4,50 €</p>